



USULAN PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

JUDUL PROGRAM

“PEMANFAATAN MIKROORGANISME EFEKTIF *BIO-EDU* UNS DALAM PEMBUATAN MOCAF (MODIFICATION CASSAVA FLOUR) SEBAGAI SARANA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA SANAN, GIRIMARTO, WONOGIRI.”

BIDANG KEGIATAN :

PKM- PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Diusulkan oleh :

ACHMAD MARZUKI	(K4311001/2011)
DENNY MUHAMMAD FAJAR	(K4311020/2011)
WAKHID NUR UDIN	(K4311083/2011)
GHOFFAR ISMAIL AMAR	(K4311025/2012)

UNIVERSITAS SEBELAS MARET

SURAKARTA

2013

RINGKASAN

Tujuan dari proposal ini adalah untuk memberdayakan masyarakat Desa Sanan, Girimarto, Wonogiri dalam pembuatan tepung mocaf (*modification cassava flour*). Pembuatan tepung mocaf ini didasari pada kondisi produksi singkong yang sangat berlimpah di daerah tersebut. Produksi singkong yang berlimpah belum mampu dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat setempat sehingga nilai jual singkong menjadi rendah. Dengan memanfaatkan mikroorganisme efektif Bio-Edu UNS, singkong tersebut dapat diolah menjadi tepung mocaf sehingga dapat meningkatkan nilai gizi dan nilai jual dari singkong. Pemberdayaan masyarakat Desa Sanan dalam pembuatan tepung mocaf ini diharapkan pada jangka panjang dapat meningkatkan pendapatan ekonomi dan berdampak positif pada perkembangan kesejahteraan masyarakat. Pengolahan singkong menjadi mocaf dapat dilakukan dengan cara memfermentasikan singkong dengan bantuan bakteri asam laktat. Sebelum difermentasikan, singkong terlebih dahulu dicuci bersih dan dikupas kulitnya, kemudian direndam dalam air untuk mencegah perubahan warna. Setelah itu, singkong diiris tipis-tipis sebesar 2-3 cm. Irisan singkong inilah yang kemudian difermentasikan dalam rendaman larutan enzim bakteri asam laktat dengan dosis 5 ml/liter air. Seluruh bagian irisan singkong harus terendam, proses perendaman dilakukan selama 7- 8 jam. Setelah itu irisan singkong ditiriskan kemudian dijemur di bawah terik selama 2-3 hari untuk menjadikan kadar airnya menjadi 12-14%. Setelah kering barulah irisan singkong tersebut digiling dengan mesin penepung. Tepung kemudian diayak dengan saringan 60 *mesh* agar butiran tepung lebih halus. Proses pembuatan mocaf telah selesai dan siap dipasarkan. Supaya program pemberdayaan masyarakat ini terlaksana dengan baik dan berkelanjutan maka terdapat langkah-langkah yang akan diterapkan, langkah-langkah tersebut antarlain 1) survei lapangan, 2) berkoordinasi dengan warga masyarakat dan pihak desa, 3) sosialisasi program, 4) persiapan pelaksanaan program, 5) pelaksanaan program serta 6) evaluasi kegiatan.

Keyword : singkong, mocaf, mikroorganisme Bio-Edu UNS